



VILLE DE MORANGIS

Septembre-Octobre 2022



Du 01 au 02 Septembre 2022

Menu de la rentrée

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre				Salade verte Bio  et croûtons <i>Salade de tomates Bio</i>	Salade de blé concombre à la menthe 
Plat protidique				Bifteck haché  de bœuf au jus <i>Boulettes au mouton sauce charcutière</i>	Emincé de dinde  sauce kebab  <i>Colin Meunière et citron</i> 
Sa garniture				Frites	Purée de carottes 
Produits laitiers				Yaourt nature Bio  Yaourt aromatisé Bio	Mimolette Emmental
Desserts				Glace	Fruits Bio 
Goûters				Pain au lait Compote pomme banane Lait demi-écrémé	Palmiers Petit fromage frais aux fruits Jus de pommes



Produit Label Rouge



Charolais



Appellation d'Origine Protégée



Plat préparé en cuisine



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produit de la mer durable



Plat végétarien



Œuf de poule élevé en plein air



VILLE DE MORANGIS

Septembre-Octobre 2022



Du 05 au 09 Septembre 2022

Repas Végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Melon vert Pomelos et sucre	Salade de betteraves rouges Bio Macédoine Bio mayonnaise	Salade de Tomates Bio Vinaigrette au basilic	Tranche de Pastèque Bio Concombres Bio à la crème	Taboulé Salade de pommes de terre
Plat protidique	Sauté de bœuf sauce miroton (oignons, poivre, sel, tomate) Emincé de poulet LR sauce caramel	Gratin de pâtes Bio, brocolis Bio, mozzarella et cheddar	Rôti de dinde sauce provençale	Paupiette de veau au jus Emincé de bœuf charolais au jus	Pavé de colin d'Alaska sauce citron Omelette
Sa garniture	Semoule Bio		Haricots verts Bio	Riz Bio	Courgettes
Produits laitiers	Coulommiers Bio Camembert Bio	Yaourt aromatisé Yaourt nature	Saint-Nectaire	Fromage fondu La vache qui rit Bio Edam Bio	Petit fromage frais Nature Bio Fromage blanc nature Bio
Desserts	Crème dessert vanille	Fruits Bio	Beignet parfum chocolat	Smoothie pomme, pêche	Fruits Bio
Goûters	Brioche Yaourt nature Fruit	Baguette Fromage frais petit cotentin Compote pomme fraise	Madeleines Petit fromage frais sucré Fruit	Baguette Confiture abricot Yaourt nature Fruit	Cake à la cannelle Compote pomme Lait demi-écrémé



Produit Label Rouge



Charolais



Appellation d'Origine Protégée



Plat préparé en cuisine



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produit de la mer durable



Plat végétarien



Œuf de poule élevé en plein air



VILLE DE MORANGIS

Septembre-Octobre 2022



Du 12 au 16 Septembre 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Repas Végétarien	Amuse-bouche : Vieux Gouda
Hors d'œuvre	Carottes râpées Pastèque	Melon Bio Céleri rémoulade Bio	Pizza à l'emmental	Salade de courgettes, tomate et ciboulette Salade iceberg Vinaigrette au curry ou moutarde	Concombres Bio en rondelles Chou blanc Bio Vinaigrette moutarde
Plat protidique	Cordon bleu de volaille Sauté de porc sauce curry	Dés de poisson sauce bretonne Emincé de dinde sauce moutarde	Œuf à la florentine (épinard) 	Couscous de légumes, fèves et semoule 	Cuisse de poulet sauce basquaise Sauté de thon sauce armoricaine
Sa garniture	Coquillettes Bio	Pomme duchesse			Purée de pommes de terre
Produits laitiers	Fromage blanc aromatisé Fromage blanc de campagne	Cantal Pont l'Evêque	Yaourt nature Bio	Fromage fondu La vache qui rit Bio Pointe de brie Bio	Tomme blanche Carré
Desserts	Fruits Bio	Flan vanille nappé caramel Bio	Fruits Bio	Fruits Bio aux choix	Cake Bio au chocolat
Goûters	Croissant Yaourt nature Jus d'orange	Marbré au chocolat Petit fromage frais aux fruits Fruit	Crêpe Compote pomme pêche Lait demi écrémé	Pain d'épices Fromage blanc aromatisé Jus de raisins 100%	Baguette Confiture Yaourt nature Fruit



Produit Label Rouge



Charolais



Appellation d'Origine Protégée



Plat préparé en cuisine



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produit de la mer durable



Plat végétarien



Œuf de poule élevé en plein air



VILLE DE MORANGIS

Septembre-Octobre 2022



Du 19 au 23 Septembre 2022

Repas Végétarien

Les Pas Pareilles

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Oeuf dur Bio Sauce cocktail Salade de lentilles Bio	Salade de tomates Bio Vinaigrette basilic Pastèque Bio	Céleri vinaigrette	Tartine chèvre, poivrons rouges et basilic	Carotte Bio et courgettes Bio râpées Concombres Bio
Plat protidique	Dauphinois de courgettes Bio au basilic	Sauté de bœuf sauce aux olives Quenelles sauce aurore	Filet de merlu sauce niçoise (tomate, olive, basilic, câpres)	Nuggets de poulet Nuggets de poisson	Emincé de porc sauce au curry *Emincé dinde sauce au curry
Sa garniture	Riz Bio	Chou-fleur Bio	Blé Bio sauce tomate	Pâte gnocchi	
Produits laitiers	Fromage frais Tartare nature Fromage frais Petit Cotentin	Yaourt aromatisé Bio Fromage blanc nature Bio	Pont l'Evêque	Yaourt nature Bio Yaourt aromatisé Bio	Coulommiers Bio Emmental Bio
Desserts	Fruits bio	Chou à la crème	Ile flottante et sa crème anglaise	Fruits Bio	Compotes Bio
Goûters	Etoile fourré à la framboise Petit fromage frais sucré Jus de pommes	Baguette Barre de chocolat Fruit Lait demi-écrémé	Barre bretonne Fromage blanc Fruit	Baguette Petit moulé Compote pomme	Petit beurre Petit filou Fruit

Du 26 au 30 Septembre 2022





VILLE DE MORANGIS

Septembre-Octobre 2022



Repas Végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Melon charentais Radis roses et beurre	Haricots verts Bio vinaigrette Chou fleur Bio vinaigrette	Crêpe à l'emmental	Salade verte Bio et croûtons Chou rouge Bio Vinaigrette huile d'olive et citron	Houmous de pois chiches et petits pois Salade de betteraves
Plat protidique	Colin pané au riz soufflé son citron Emincé de porc sauce poivrade	Boulettes de mouton sauce façon orientale Merguez	Rôti de bœuf froid et ketchup	Sauté de dinde LR sauce au thym Sauté d'agneau au romarin	Quiche de légumes Omelette au fromage
Sa garniture	Torsades	Semoule	Salade de riz	Haricots beurre	Salade verte
Produits laitiers	Edam Bio Saint-Paulin Bio	Rondelé ail et fines herbes Fromage frais Saint-Môret	Yaourt nature Bio	Fromage fondu Bio La vache qui rit Coulommiers Bio	Fromage blanc Bio et miel Fromage blanc Bio et confiture
Desserts	Crème dessert Bio chocolat	Fruits Bio	Salade de fruits	Gâteau aux pommes 	Fruits Bio
Goûters	Cake nature Yaourt aromatisé Fruit	Gaufre nappée chocolat Petit fromage frais sucré Jus de raisins 100%	Pain perdu Fromage blanc aromatisé Jus d'orange	Palmiers Petit fromage frais aux fruits Fruit	Céréales Miel Pops Compote pomme abricot Lait demi-écrémé

Du 03 au 07 Octobre 2022

Repas Végétarien

Les Pas pareilles

	Produit Label Rouge		Charolais		Appellation d'Origine Protégée		Plat préparé en cuisine
	Produit issu de l'Agriculture Biologique		Produit de la mer durable		Plat végétarien		Œuf de poule élevé en plein air



VILLE DE MORANGIS

Septembre-Octobre 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Velouté de patate douce à l'orange 	Concombres Bio à la crème et aux herbes Pomelos Bio	Salade de Tomates Bio	Tartinable carotte, pois chiche, miel, sésame et menthe	Carottes râpées Bio Céleri Bio rémoulade
Plat protidique	Cuisse de poulet au curry Bifteck haché au jus	Filet de merlu à l'oseille Blanquette de veau	Clafoutis de brocolis, pdt et mozzarella	Rôti de porc au jus *Rôti de dinde au jus	Poisson blanc pané croustillant Paupiette de veau sauce oignons
Sa garniture	Carottes	Riz		Purée de courge butternut	Macaronis Bio
Produits laitiers	Petit fromage frais nature Bio Yaourt nature Bio	Emmental Bio Pointe de brie Bio	Yaourt aromatisé	Cantal Fourme d'Ambert	Camembert Bio Gouda Bio
Desserts	Ananas Bio	Compotes Bio	Gaufre liégeoise	Fruits Bio	Flan vanille nappé caramel
Goûters	Pain au lait Compote pomme poire Lait demi-écrémé	Madeleines Petit fromage frais aux fruits Fruit	Baguette Fromage frais Cantafrais Fruit	Pain d'épices Yaourt nature Jus multifruit	Baguette Gelée de groseilles Petit fromage frais sucré Fruit

Du 10 au 14 Octobre 2022

Maroc
Repas Végétarien

L'odyssée du goût : Le bassin méditerranéen

Turquie

Italie

Espagne

France



Produit Label Rouge



Charolais



Appellation d'Origine Protégée



Plat préparé en cuisine



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produit de la mer durable



Plat végétarien



Œuf de poule élevé en plein air



VILLE DE MORANGIS

Septembre-Octobre 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Samoussa de légumes	Salade de carottes, chou blanc, épices, sésame et son pain pita	Crème mascarpone pesto rouge et son gressini	Gaspacho de tomates	Rillettes de sardines et céleri accompagnée de son pain navette
Plat protidique	Tajine de légumes de pois chiches semoule Bio et raisins secs	Emincé de volaille kebab et son pain pita	Pizza aux fromages	Paëlla du chef	Gardiane de bœuf
Sa garniture		Frites	Salade verte Bio		Petits pois à la française
Produits laitiers	Flan oriental (Lait, maïzena, sucre, fleur d'oranger)	Fromage frais La vache qui rit	Vinaigrette au basilic	Crème catalane	Fromage de chèvre
Desserts	Salade d'oranges bio fraîches	Fromage blanc au miel et aux épices et ses amandes effilées	Glace	Fruits bio au choix	Gâteau au citron
Goûters	Quatre-quart Petit fromage frais sucré Jus de pommes	Corn flakes Fruit Lait demi-écrémé	Gâteau fourré chocolat Yaourt nature Jus d'orange	Baguette et beurre Petit fromage frais aux fruits Compote pommes fraise	Brioche Fromage blanc nature Fruit

Du 17 au 21 Octobre 2022

Repas Végétarien

Amuse-bouche :
Gelée de coing

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Produit Label Rouge	Charolais	Appellation d'Origine Protégée	Plat préparé en cuisine	Œuf de poule élevé en plein air
Produit issu de l'Agriculture Biologique	Produit de la mer durable	Plat végétarien		



VILLE DE MORANGIS

Septembre-Octobre 2022



Hors d'œuvre	Salade d'haricots verts Bio Salade verte, croûtons, pommes Bio	Taboulé Bio Salade de pâtes Bio Vinaigrette cumin et coriandre	Panais rémoulade aux pommes	Carottes râpées Bio Champignons frais émincés	Potages de légumes variés (carottes, pdt, poireau, chou-fleur, céleri, h. Verts, petits pois)
Plat protidique	Chili sin carne 	Cordon bleu de volaille Poulet rôti	Navarin d'agneau	Saucisse chipolatas *Saucisse de volaille façon chipolatas	Brandade de poissons
Sa garniture	Pâtes crozet	Jardinière de légumes (P.pois, carottes, haricots verts, pdt)	Semoule Bio	Lentilles mijotées	Emincé de dinde sauce marengo
Produits laitiers	Coulommiers Bio Emmental Bio	Yaourt Aromatisé Bio Yaourt nature Bio	Saint-Nectaire	Edam Bio Tomme de pays Bio	Fromage blanc nature Bio Petit fromage frais nature Bio
Desserts	Smoothie abricot, pomme et banane	Fruits bio au choix	Compote Bio	Flan vanille nappé caramel	Fruits Bio au choix
Goûters	Baguette et confiture de cerises Petit fromage frais fruits Fruits	Pain au chocolat Compote pomme cassis Lait demi-écrémé	Barre pâtissière Petit fromage frais sucré Fruit	Gaufre poudrée Yaourt nature Fruit	Baguette Fromage frais Petit moulé Jus de raisins 100%

Du 24 au 28 Octobre 2022

Repas Végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
-------	-------	----------	-------	----------



Produit Label Rouge



Charolais



Appellation d'Origine Protégée



Plat préparé en cuisine



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produit de la mer durable



Plat végétarien



Œuf de poule élevé en plein air



VILLE DE MORANGIS

Septembre-Octobre 2022



Hors d'œuvre	Feuilleté de fromage Pizza au fromage	Champignons frais en bateau d'endives Salade verte et croûtons	Chou blanc Bio Vinaigrette moutarde	Pâté de campagne *Pâté de volaille Et cornichons	Velouté de potiron à la vache qui rit
Plat protidique	Sauté de bœuf façon Stroganoff Colin meunière et citron	Moussaka de légumes (Aubergines, tomates, boulgour, emmental)	Pavé de hoki sauce basilic	Emincé de dinde sauce forestière Rôti de porc aux olives	Jambon blanc *Jambon de dinde
Sa garniture	Pommes noisettes		Semoule Bio	Ecrasé de patates douces	Macaronis Bio
Produits laitiers	Yaourt aromatisé Bio Yaourt nature Bio	Edam Bio Fromage fondu La Vache qui rit Bio	Camembert Bio	Cantal Pont l'Evêque	Fromage blanc aromatisé Bio Fromage blanc nature Bio
Desserts	Fruits Bio au choix	Crème dessert caramel	Fruits Bio	Brownie mexicain (Haricots rouges)	Fruits Bio au choix
Goûters	Céréales riz soufflé au chocolat Compote pomme Lait demi-écrémé	Crêpes sucrées Fromage blanc nature Fruit	Baguette Confiture de fraises Yaourt nature Jus de pommes	Pain d'épices Petit fromage frais aux fruits Fruit	Brioche Yaourt nature Jus de raisins 100%

Du 31 Octobre 2022

Menu Halloween

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Produit Label Rouge					
Produit issu de l'Agriculture Biologique					



VILLE DE MORANGIS

Septembre-Octobre 2022



Hors d'œuvre	Salade verte  Vinaigrette gourmande à la carotte
Plat protidique	Sauté de bœuf  sauce cantadou, agrumes et potiron Pavé de colin sauce potiron crémée 
Sa garniture	Frites de carottes Bio 
Produits laitiers	Fromage frais Petit cotentin Fromage frais Cantadou ail et fines herbes
Desserts	Banane Fantôme (Banane + chocolat)
Goûters	Donut's Yaourt à boire Jus de fruits



Produit Label Rouge



Charolais



Appellation d'Origine Protégée



Plat préparé en cuisine



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produit de la mer durable



Plat végétarien



Œuf de poule élevé en plein air